



## Liebe Gäste,

**Willkommen** bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus“ bei Elke und Thomas Hermannsdorfer.

Durch viele familiäre und regionale Einflüsse bei Reisen oder Arbeitsaufenthalten (Bretagne) und persönliche Kontakte ist meine Küche, **weltoffen** mit einer **schwäbisch-badischen Basis**.

Im Schützenhaus können Sie die Gerichte dieser besonderen Küche vor Ort genießen und/oder im Weckglas mit nach Hause nehmen. Dabei haben wir unser eigenes Mehrweg- Pfandsystem mit unseren Weckgläsern.

Bei uns wird **frisch gekocht**, Soßen aus Knochen, Spätzle sind mit der Hand geschabt und Maultaschen sind hausgemacht. Auf Zusatzstoffe wird verzichtet, diese sind aber zum Teil in bezogenen Lebensmitteln (wie Speck) vorhanden. Ich versuche so weit wie möglich **regional einzukaufen** und kenne die meisten, selbst der ausländischen Lieferanten für unsere Feinkost am Kontormarkt persönlich. Das Kartoffelbrot nach **Rezept meiner Großmutter** lasse ich im Holzofen backen.

Wir haben **immer** ein besonderes **vegetarisches Angebot** (auch vegan).

Unsere **Kräuter- bzw. Wildkräuterspezialitäten** sind geprägt **von Elke Hermannsdorfer**, als hochschulzertifizierte Fachberaterin für essbare Wildpflanzen und Kräuterpädagogin. Die Kräuter sammeln oder kultivieren wir selbst. Sie führt auch Kräuterführungen und -veranstaltungen durch.

Meine Frau und ich möchten Ihnen durch **unser Konzept** mit authentischen und schmackhaften, manchmal ungewohnten Gerichten, sowie kulturellen Veranstaltungen, **unsere Welt des „Essens“** näher und Menschen zusammenbringen.

Es gibt bei uns vielleicht nicht immer alles, aber immer etwas Gutes.

Hermannsdorfers Team im Schützenhaus wünscht einen guten Appetit.

*Thomas Hermannsdorfer*



## **Wissenswertes zur Auswahlkarte**

Frische, Qualität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an erster Stelle. Um diesen Zielen gerecht zu werden, bieten wir neben unseren Aktionskarten, jeweils einen regelmäßig wechselnden Auszug aus unserer großen Standardkarte (Standardrepertoire) an. Für Allergiker halten wir eine spezielle Karte und Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen bereit.

**Wir wünschen guten Appetit!**

**Ihr Team bei Hermannsdorfers im Schützenhaus**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!**

### **Öffnungszeiten:**

**Mittwoch bis Freitag ab 17:00,**

**Samstag und Sonntag ab 12:00, So bei Brunch ab 10:00**

Dienstags nur auf Reservierung **„Unser Lokal für Sie alleine“**.  
Reservierungen und Firmenincentives ab ca. 15 Personen möglich.  
Selbstverständlich auch Geburtstags- & Jubiläumsfeiern.....( ggf. auch an anderen Tagen )



## Diese Woche als Auswahl aus unserem Standardrepertoire

### 1. Suppen, Vorspeisen

**Elkes grüne Kräuter-Flädlesuppe**, hausgemachte Gemüsebrühe verfeinert mit Engelwurz, Schafgarbe, Gemüsegewürfel € 4,80

**„Glückssuppe“: Himalaya-Reis-Congeesuppe** nach unserer Art, fein gegart mit Geflügelfond, Soja-Ingwer-Sesamsoße, gestoßener Szechuanpfeffer & Saisonkräuter, Avocado & Tomatenwürfel, Schon Buddha empfahl vor 2500 Jahren Congee wegen der gesundheitsfördernden Wirkung (heutzutage Topaktuell) € 5,00

**Syrischer Mezzateller**, Vorspeise mit wechselnden syrischen Spezialitäten nach Angebot (z.B. Rekakat gebackene Teigröllchen, Sambusek fritierte Maultaschen, Falafel, Kebeh Lamm-Pyramide, Mtabal (Auberginenmus mit Granatapfel)..... € 7,80

### 2. Vegetarisch, Kleine Gerichte

**Marktsalat**, Blattsalate mit unserem Hausdressing und marinierten Gemüse vom Biomüller aus Stetten € 4,00

**Wurstsalat von Englers Kalbslyoner (1,2,3,5)** mit Cornichons, roten Zwiebeln, Blatt Petersilie, Kartoffelbrot € 8,50

**Hermannsdorfers Cheese-Burger** aus reinem Rindfleisch (150 g) geröstetes Kartoffelbrot, Bergkäse, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, unsere Mayo, Ketchup € 9,80

**Chefs Klassische „handgeschabte“ Käsespätzle** mit geschmälzten Zwiebeln, geschichtet, aus dem Ofen, hochwertiger Bergkäse direkt ab Käserei (Auvergne oder Doren) € 9,80

**Hausspezialität: Kürbismaultaschen mit Hildegard von Bingen-Kräutern (Ysop, Bertram, Kubebenpfeffer, Blatt Petersilie...)** Zitronen-Mandel-Gewürzsoße und Ebereschenschutney, (Mitnahme am Kontor möglich), Salatbukett € 13,80

**„Adas bi Hamod“ (vegetarisch), orientalisches-syrisches Linsengericht** (AlbLeisa) mit Mangold, fein gewürzt, dazu indischer Paneerkäse (**vegan ohne Käse**), orientalisches Reis € 12,80



### 3. Hauptgerichte:

**Paniertes Schnitzel** vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Bratkartoffeln, Salatbukett € 12,90

„**Schützenpfännle**“ 3 Schweinemedallions auf unseren handgeschabten Käspätzle, Broccoli, Chefs Rahmsoße € 16,90

#### Syrisches Gericht:

**Shadis Syrisches „Shakrieh von der Maispoulardenbrust“** in heißer Joghurtsoße mit syrischer 16 Gewürze-Mischung & orientalischem Reis, kleiner Linsensalat € 17,50

**Hausgemachte Fischknusperle** (je nach Fang siehe Tafel), unsere Sauce Rouille (milde Knoblauchmayonnaise), Kräuterkartoffeln, Salatbukett € 17,50

**Hermannsdorfers Bouillabaisse** (nur Fischfilets je nach Marktlage) in der großen Löwenkopfterrine serviert, hausgemachte Sauce Rouille, Baguette € 17,80

**Schwäbisches Rostbratenpfännle** vom regionalen Entrecote aus dem Hegau (fein marmoriert und sorgfältig von unserem Metzger Engler gereift), kleine Maultasche und Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle € 19,80

### 4. Dessert

**Schokoladentarte** mit Schattenmorellen, Vanilleeis & Sahne € 5,80  
ohne Eis und Sahne € 4,00  
(auch im Weckglas zum Mitnehmen erhältlich)

**Hausspezialität:** Mädesüß-Eisparfait, Beerensöße, Sahne € 5,80  
(Selbstgesammelte heimische Wildblüten mit besonderem Aroma)

Wir bieten bei manchen Gerichten eine kleinere Portion an. Sprechen Sie uns einfach an. Wareneinsatz ist nur ein Teil der Kalkulation, daher Reduzierung der Portion um € 1,50.

Unsere Speisen werden im Haus frisch zubereitet- ohne Zusatzstoffe; allerdings habe ich auch Produkte, die ich beziehe, bei denen das nicht der Fall ist (leider kann ich nicht alles selber machen). Zusatzstoffe:(1- Geschmacksverstärker nur im Wurstsalat und teilweise im Speck, 2- Antioxidationsmittel, 3- Nitrit-Pökelsalz, 4- Farbstoff, 5- Phosphat nur im Wurstsalat)